

Das Dorf



SILVESTER-MENÜ

GENIEßEN SIE DEN LETZTEN ABEND DES JAHRES IN GEMÜTLICHER RUNDE IN IHREM ‚DORF‘.
EINLASS IST AB 18 UHR. DAS MENÜ STARTET UM 18:30 UHR UND WIRD SO SERVIERT, DASS JEDER
UM MITTERNACHT ZU HAUSE SEIN KANN, ODER BEI FREUNDEN, ODER AN DER ALSTER, ODER...?

‚OHNMACHTSHÄPPCHEN‘ AUS DER DORF-BÄCKEREI
HAUSGEBACKENES DORF-BROT MIT AVOCADO-, TOMATEN- UND TRÜFFELDIP.

KARAMELLISierter ZIEGENKÄSETALER
AUF FELDSALAT IN UNSEREM LECKEREN SENF-DRESSING,
DAZU WEINTRAUBEN UND KARAMELLISIERTE WALNÜSSE.

PÜRIERTE MARONICREMESUPPE
DIESE WUNDERBARE SUPPE AUS ESSKASTANIEN
SERVIEREN WIR MIT LANDBROTCROÛTONS.

FRISCHE TRÜFFELRAVIOLI
IN FEINSTER TRÜFFELBUTTER GESCHWENKT,
GEKRÖNT MIT MARINIERTEM RUCOLA UND PARMESANCHIPS.

FEINSTES FRUCHTSORBET
MIT DEUTSCHEM WINZER-SEKT AUFGEFÜLLT.
(AUF WUNSCH NATÜRLICH AUCH ALKOHOLFREI)

ZARTER, ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
SERVIERT MIT EINEM FEINWÜRZIGEN KARTOFFELGRATIN.
DAZU GIBT ES FEINSTE SPECKBOHNEN UND UNSERE KRÄFTIGE ROSMARIN-JUS.

LIEBER KEIN FLEISCH HEUTE?

GEBRATENES KABELJAUFLET
SERVIERT MIT EINEM FEINWÜRZIGEN KARTOFFELGRATIN.
DAZU GIBT ES FEINSTE BUTTERBOHNEN
UND EINE LEICHTE WEISSWEINSOSSE.

‚KANN SCHOKOLADE SÜNDE SEIN?‘
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,
SERVIERT MIT CREMIGEM BOURBON-VANILLEEIS.

€ 109,-

EINE PASSENDE WEINBEGLEITUNG ERHALTEN SIE FÜR € 54,-

JETZT
SCHON
BUCHEN!

ALS START IN DEN ABEND EMPFEHLEN WIR:

GELDERMANN ROSÉ

DER ROSÉ: FLASCHENGÄRUNG NACH CHAMPAGNERVERFAHREN

0,1 l | 8,50

0,75 l | 39,50